



# Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

## Schwäbischer Auflauf

600 g Spätzle  
500 g Hackfleisch, gemischtes  
ca. 100g kleine Schinkenwürfel  
2 Zwiebeln  
1 kleine Dose Pilze  
1/4 Liter Rotwein  
400 ml Sahne  
8 EL Tomatenmark  
2 Bund Petersilie, feingehackt  
Salz und Pfeffer  
Thymian  
2-3 Zehen Knoblauch  
Butter  
Käse



**Schwäbischer Auflauf  
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD  
Website**

Die Spätzle kochen. Die Schinkenwürfel die feingehackten Zwiebeln, die Pilze und Knoblauchzehen in etwas Öl andünsten, das Hackfleisch dazugeben und kurz braten. Mit dem Rotwein ablöschen, Tomatenmark dazu geben. Mit Pfeffer, Salz und Thymian würzen, einmal kurz kochen. Petersilie dazugeben. Fleisch und Spätzle mischen, in gebutterte Auflaufform füllen, die Sahne darüber gießen, den Käse darüber verteilen. Evtl. mit Butterstückchen bestreuen. Bei 200 Grad Ober/Unterhitze ca. 15-20 Minuten backen. Wer mag gibt vor dem servieren Kräuter auf den Auflauf. Als Beilage grüner Salat.